ГОСТ 21920—76

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СЛИВА И АЛЫЧА КРУПНОПЛОДНАЯ СВЕЖИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

УДК 634.22+634.23:006.354 Группа С33

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

СЛИВА И АЛЫЧА КРУПНОПЛОДНАЯ СВЕЖИЕ

Технические условия

Fresh large-sized plums and alycha.
Specifications

ГОСТ 21920—76

МКС 67.080.10
ОКП 97 6121

Дата введения 01.07.77

Настоящий стандарт распространяется на свежие сливу и алычу крупноплодную культурных сортов (Prunus domestica L, Prunus salicina Linde), заготовляемые (закупаемые), отгружаемые (поставляемые) и реализуемые для потребления в свежем виде и для промышленной переработки.

Требования к свежим сливам и алыче крупноплодной при экспортно-импортных поставках допускается применять по приложению 2.

Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в п. 2.6.

(Измененная редакция, Изм. № 6).

1. КЛАССИФИКАЦИЯ

1.1. Свежие сливу и алычу крупноплодную подразделяют на две помологические группы: I и II.

Перечень сортов слив и сортов алычи крупноплодной I помологической группы указан в приложении 1.

(Измененная редакция, Изм. № 6).

1.2. Свежие сливу и алычу крупноплодную в зависимости от качества делят на два товарных сорта: первый и второй.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Плоды каждого товарного сорта должны быть одного помологического сорта, вполне развившимися, целыми, чистыми, здоровыми, без излишней внешней влажности, зрелыми, без постороннего запаха и привкуса и соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
1. Внешний вид	Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта	Плоды типичные и нетипичные по форме и окраске для данного помологического сорта
2. Зрелость	Плоды однородные по степени зрелости, но не зеленые и не перезревшие	Допускаются плоды неоднородные по степени зрелости, но не зеленые и не перезревшие

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1976
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
Допускаемые отклонения		
3. Зажившие механические повреждения:		
в местах заготовки (хозяйство, заготпункт и др.)	До двух градобоин, не уродующих форму плода	Градобоины, не более трех на плоде
	Слабая потертость и легкие нажимы до 1 см^2	Нажимы, потертость и сетка площадью не более $^1/_8$ поверхности плода
	Допускаются зажившие трещины у ренклодов длиной до $^1/_3$ наибольшего диаметра плода	
в местах назначения (магазин, торговая база, завод и др.)	До двух градобоин, не уродующих форму плода	Градобоины, не более трех на плоде
	Слабая потертость и легкие нажимы площадью до 2 см^2	Нажимы, потертость и сетка площадью не более $^1/_4$ поверхности плода, в том числе сетка не более $^1/_8$ поверхности плода
	Допускаются зажившие трещины у ренклодов, длиной до $^1/_3$ наибольшего диаметра плода	
4. Содержание плодов со свежими механическими повреждениями (трещины у плодоножки и помятые), % от массы, не более:		
в местах заготовки	5	10
в местах назначения	10	20
5. Содержание плодов с зарубцевавшимися повреждениями вредителями, % от массы, не более	5	10
в том числе поврежденных плодожоркой	2	5
6. Загнившие и зеленые плоды	Не допускаются	

Примечания:

1. Плоды с излишней внешней влажностью — плоды, мокрые от дождя, росы, поливки или вытекания собственного сока. Конденсат на доставленных из холодильников или холодильных транспортных средств плодах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

2. Перезревшие плоды — плоды размягченные, с разжиженной, вытекающей при нарушении кожицы мякотью.

3. Зеленые плоды — плоды, которые не могут после съема даже в самых оптимальных условиях приобрести свойственные плодам данного сорта внешний вид, консистенцию и вкус мякоти.

2.2. Степень зрелости при заготовке должна быть такой, чтобы плоды могли выдержать транспортирование, а в местах назначения имели внешний вид и вкус, соответствующие потребительской зрелости.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.3. В сливе или алыче крупноплодной, предназначенной для промышленной переработки, содержание плодов с зажившими механическими повреждениями в первом сорте не должно превышать 15 % от массы партии.

2.4. По соглашению с потребителем допускается свежие сливу и алычу крупноплодную, предназначенные для промышленной переработки, не рассортировывать на товарные сорта.

2.5. В сливе или алыче крупноплодной, предназначенной для промышленной переработки на спиртованные соки, содержание плодов со свежими механическими повреждениями и помятых во втором сорте не ограничивается.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2.6. Содержание токсичных элементов и пестицидов в сливе и крупноплодной алыче не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР.*

(Измененная редакция, Изм. № 5).

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Приемку слив и алычи крупноплодной производят партиями. Партией считают любое количество свежих слив и алычи крупноплодной, но не более одной транспортной единицы, одного помологического и товарного сорта, упакованное в однородную тару и оформленное одним документом о качестве и «Сертификатом о содержании токсикантов в продукции растениеводства и соблюдении регламентов применения пестицидов» по форме, утвержденной Госагропромом СССР.

При наличии в одном вагоне, авторефрижераторе нескольких партий допускается их оформлять одним документом о качестве с указанием в нем данных по каждой партии в соответствии с п. 4.5.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

3.2. Для проверки качества плодов, упаковки, маркировки на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают выборку:

от партии до 100 упаковок — не менее трех упаковочных единиц;

от партии свыше 100 упаковок — дополнительно на каждые полные и неполные 50 упаковок по одной упаковочной единице.

Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

3.3. Из каждой отобранной в выборку упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % плодов. Точечные пробы соединяют вместе и составляют объединенную пробу.

3.4. Внешний вид, зрелость плодов, повреждения и зараженность вредителями внутри плода определяют органолептически.

Для установления зараженности вредителями внутри плода разрывают (разрезают) не менее 10 % плодов, взятых из разных мест объединенной пробы. При необходимости разрывают (разрезают) все плоды в объединенной пробе.

3.5. Зажившие механические повреждения определяют измерением.

3.6. Результаты анализа объединенной пробы выражают в процентах.

3.7. Результаты проверки распространяют на всю партию. Отобранную выборку присоединяют к исследуемой партии.

3.8. Качество слив и алычи крупноплодной в поврежденных упаковках проверяют отдельно и результаты распространяют только на эти упаковки.

3.9. Смесь помологических сортов слив и алычи крупноплодной в упаковочной единице относят ко II помологической группе.

3.10. При приемке партий допускается:

в партии слив или алычи крупноплодной первого сорта:

в местах заготовки — не более 10 % плодов, относящихся по качеству ко второму товарному сорту, за исключением поврежденных вредителями;

в местах назначения — не более 10 % плодов, относящихся по качеству ко второму товарному сорту, за исключением поврежденных вредителями; не более 5 % плодов, не соответствующих по зрелости требованиям первого сорта (перезревших, но не зеленых), но пригодных для потребления в свежем виде и для переработки. В партии первого сорта количество плодов со свежими механическими повреждениями не должно превышать нормы, установленные в таблице.

Если в партии первого сорта допускаемые отклонения превышают указанные нормы, всю партию переводят во второй сорт;

в партии слив или алычи крупноплодной второго сорта:

в местах заготовки — не более 10 % плодов, не отвечающих по качеству требованиям второго сорта, но транспортабельных и пригодных для потребления в свежем виде и для промышленной переработки, за исключением поврежденных вредителями;

в местах назначения — не более 15 % плодов, не отвечающих по качеству или зрелости требованиям второго сорта (в том числе перезревших, но не зеленых), пригодных для потребления в свежем виде или для промышленной переработки, за исключением поврежденных вредителями.

В партии второго сорта количество плодов со свежими механическими повреждениями не должно превышать нормы, установленные в таблице.

Если в партии второго сорта допускаемые отклонения превышают указанные нормы, всю партию считают не соответствующей требованиям стандарта.

3.11. Проверку качества не рассортированной на товарные сорта продукции, предназначенной для промышленной переработки, производят в соответствии с пп. 3.2—3.9. Результаты проверки распространяются на всю партию в процентах пропорционально по сортам.

Допуски, установленные на рассортированные по товарным сортам плоды (п. 3.10), на нерассортированные плоды не распространяются.

В случае поступления в места назначения партии сливы или алычи крупноплодной по качеству ниже второго сорта партия к реализации в торговой сети не допускается.

3.12. При межреспубликанских, межобластных перевозках в местах назначения наличие отдельных загнивших и зеленых плодов, обнаруженных при приемке, не является основанием для перевода партии в низший сорт. При этом плоды, соответствующие требованиям стандарта, принимаются за 100 %, загнившие и зеленые плоды учитываются отдельно.

В реализацию загнившие и зеленые плоды не допускаются.

3.13. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, пестицидов — методами, утвержденными Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. В хозяйствах или на заготовительных пунктах слива и алыча крупноплодная перед отгрузкой должны быть рассортированы на товарные сорта.

4.2. Слива и алыча крупноплодная должны быть упакованы в ящики по ГОСТ 10131 и ГОСТ 20463.

По соглашению сторон допускается упаковывание и в другие виды тары, однородные по размеру, обеспечивающие сохранность качества плодов при транспортировании.

Тара должна быть крепкой, чистой, сухой, без постороннего запаха.

4.3. В каждую упаковочную единицу укладывают плоды одного помологического и товарного сорта. Укладывание плодов сливы и алычи крупноплодной должно быть плотным, в уровень с краями тары, с небольшим повышением к центру.

4.4. На каждую упаковочную единицу должна быть наклеена этикетка для первого сорта — с красной, для второго сорта — с зеленой окантовкой, с указанием:

наименования отправителя;
наименования продукта;
помологического сорта;
товарного сорта;
даты упаковывания;
номера партии;
обозначения настоящего стандарта.

Внутрь каждого ящика должен быть вложен талон с указанием номера укладчика.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.5. Каждая партия сливы и алычи крупноплодной сопровождается документом о качестве с указанием:

номера документа о качестве и даты его выдачи;
номера сертификата о содержании токсикантов и даты его выдачи;
номера партии;
наименования и адреса организации-отправителя;
наименования и адреса организации-получателя;
наименования продукта;
помологического сорта;
товарного сорта;
количества мест;
массы брутто и нетто в кг;
средней массы единицы тары с упаковочным материалом;
даты сбора и упаковывания;
номера транспортного средства;
срока транспортирования в сутках;
фамилии ответственного за качество;
обозначения настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

4.6. Транспортируют сливу и алычу крупноплодную всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов.

Сливу и алычу перевозят в рефрижераторных вагонах. Высота укладывания ящиков со сливой и алычой в железнодорожных вагонах должна устанавливаться грузоотправителем и обеспечивать сохранность продукции. Рекомендуемая высота укладывания 1,6—2,4 м.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 5).

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Справочное

ПЕРЕЧЕНЬ
СОРТОВ СЛИВ I ПОМОЛОГИЧЕСКОЙ ГРУППЫ

РСФСР

Анна Шпет
Венгерка ажанская
Венгерка Ваненгейма
Венгерка домашняя (В. обыкновенная)
Венгерка итальянская
Венгерка кавказская
Кубанская ранняя
Легенда
Этюд
Венгерка кубанская
Исполинская
Кабардинская ранняя
Персиковая
Ренклод Альтана

Украинская ССР

Анна Шпет
Венгерка ажанская
Венгерка домашняя (В. обыкновенная)
Венгерка итальянская
Венгерка мускатная ранняя
Ренклод Альтана
Тулеу грас
Венгерка опошнянская
Ранняя синяя
Кирке
Венгерка донецкая ранняя
Ода
Ренклод Карбышева

Белорусская ССР

Венгерка домашняя (В. обыкновенная)
Венгерка итальянская
Виктория
Пердригон ранний
Ренклод Альтана
Эдинбургская

Узбекская ССР

Анна Шпет
Бертон
Венгерка ажанская
Венгерка фиолетовая
Исполинская
Кирке
Ранняя синяя

Казахская ССР

Анна Шпет
Бертон
Ванета
Венгерка домашняя
Виктория
Екатерининская
Исполинская
Персиковая
Ренклод Альтана
Слива Маркова
Чернослив поздний чимкентский
Чернослив самаркандский
Эдинбургская

Грузинская ССР

Анна Шпет
Венгерка итальянская
Екатерининская
Персиковая
Ренклод Альтана
Шавклиави

Азербайджанская ССР

Албухари
Анна Шпет
Венгерка ажанская
Венгерка домашняя
Венгерка итальянская
Персиковая
Ренклод Альтана

Литовская ССР

Венгерка ажанская
Венгерка домашняя (В. обыкновенная)
Виктория
Эдинбургская

Молдавская ССР

Анна Шпет
Венгерка ажанская
Венгерка домашняя (В. обыкновенная)
Венгерка итальянская
Персиковая
Ренклод Альтана
Сентябрьская
Тулеу грас
Венгерка крупная сладкая
Венгерка юбилейная
Волошка
Кишиневская ранняя
Соперница
Бертон
Памяти Костиной (Октябрьская),
Стенлей

Латвийская ССР

Айзпутская
Венгерка ажанская
Виктория
Скороплодная
Эдинбургская

Киргизская ССР

Анна Шпет
Бертон
Ванета
Венгерка ажанская
Венгерка ВИР'а
Венгерка домашняя (В. обыкновенная)
Венгерка итальянская
Исполинская
Киргизская превосходная
Красавица горная

Таджикская ССР

Анна Шпет
Венгерка ажанская
Венгерка домашняя (В. обыкновенная)
Венгерка итальянская
Ренклод Альтана

Армянская ССР

Албухари
Анна Шпет
Венгерка ажанская
Венгерка домашняя (В. обыкновенная)
Венгерка итальянская
Исполинская (Джайент-прюн)
Персиковая
Ренклод Альтана

Туркменская ССР

Анна Шпет
Бертон
Венгерка ажанская
Исполинская (Джайент-прюн)
Ренклод фиолетовый
Сюгар

Эстонская ССР

Виктория
Кулламаа суур
Лифлянская желтая яичная (Очаковская желтая)
Полли мунаплоом
Тарту варвилине
Эдинбургская
Эмма Лепперман

Сорта слив, не вошедшие в перечень сортов I помологической группы, относят ко II помологической группе.

При сдаче для промышленной переработки сорта слив Исполинская, Эдинбургская, Ванета, Ранняя синяя и Персиковая не относят к I помологической группе.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4).

ПЕРЕЧЕНЬ
СОРТОВ АЛЫЧИ КРУПНОПЛОДНОЙ I ПОМОЛОГИЧЕСКОЙ ГРУППЫ

РСФСР

Василевская 41
Десертная
Красавица
Красавица никитская местная
Колхозная
Комета
Культурная красная
Обильная
Пионерка
Победа
Путешественница (Рубиновая)
Пурпуровая
Ранняя консервная

Украинская ССР

Обильная
Пионерка
Пурпуровая
Десертная
Васильевская 41
Красавица

Узбекская ССР

Малиновая
Фиолетовая десертная
Курортная

Казахская ССР

Курортная
Малиновая
Фиолетовая десертная

Грузинская ССР

Гулдедова
Фиолетовая десертная
Цители дроша

Азербайджанская ССР

Геогджи Султани
Раджаби

Молдавская ССР

Десертная
Партизанка

Киргизская ССР

Лето
Малиновая
Десертная
Южная красавица
Фиолетовая десертная

Таджикская ССР

Пионерка

Армянская ССР

Сев шлор (Кара алыча)

Туркменская ССР

Ароматная
Малиновая
Южная красавица
Десертная
Партизанка
Пионерка
Победа

Сорта алычи крупноплодной, не вошедшие в перечень сортов I помологической группы, относят ко II помологической группе.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 6).

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Обязательное

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СЛИВЫ ПРИ ЭКСПОРТНО-ИМПОРТНЫХ ПОСТАВКАХ

I. Определение продукта

Положения настоящего стандарта распространяются на сливы разновидностей (культурных сортов) Prunus domestica L., Prunus insititia L., Prunus salicina Lindley (Prunus triflora Roxburgh), поставляемые в свежем виде потребителям и не предназначенные для переработки.

II. Положения, касающиеся качества

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества столовых слив на стадии их отправки после подготовки и упаковки.

А. Минимальные требования

Сливы всех сортов с учетом особых положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков должны быть:

неповрежденными;

доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным к употреблению, во всех случаях не допускается;

чистыми, практически без заметных следов посторонних веществ;

с нормальной поверхностной влажностью;

без постороннего запаха и/или привкуса.

Сливы должны быть достаточно сформировавшимися.

Сливы должны быть аккуратно собраны. Степень их развития и состояние должны быть такими, чтобы плоды могли выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку и доставляться к месту назначения в удовлетворительном состоянии.

Б. Классификация

Сливы подразделяют на три сорта:

1) Высший сорт

Сливы высшего сорта должны быть высшего качества и иметь форму, признаки развития и окраску, характерные для помологического сорта, к которому они относятся. Они должны быть:

без дефектов;

покрытыми налетом в зависимости от помологического сорта;

с плотной мякотью;

2) Первый сорт

Сливы первого сорта должны быть хорошего качества и иметь признаки и свойства, характерные для помологического сорта, к которому они относятся. Однако допускаются следующие дефекты:

незначительные дефекты формы;

незначительные дефекты развития;

незначительные дефекты окраски.

Дефекты кожицы, которые не сказываются ни на внешнем виде, ни на сохранности, допускаются для каждого плода при условии соблюдения следующего положения:

длина таких дефектов, имеющих продолговатую форму, не должна превышать одной трети наибольшего поперечного диаметра плода. В частности, для помологического сорта «Golden gage»* могут быть допущены зарубцевавшиеся трещины.

Черешок может быть поврежден или может отсутствовать при условии, что это не вызовет их последующего гниения;

3) Второй сорт

Ко второму сорту относятся сливы, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но отвечают перечисленным выше минимальным требованиям.

Дефекты формы, развития и окраски допускаются при условии, что сливы не утрачивают своих основных характерных признаков и свойств.

Дефекты кожицы, которые не отражаются на внешнем виде плодов и на их сохранности, допускаются при условии, что их размеры не превышают одной четверти всей поверхности плода.

---

* **Определение.** Ренклоды (Abricots verts, Dauphines, Greengages) — кожица зеленая с желтоватым оттенком.

III. Положения, касающиеся калибровки

Сливы должны быть откалиброваны, с учетом минимального размера, определяемого в договоре в зависимости от помологического и товарного сорта.

IV. Положения, касающиеся допусков

В каждой упаковочной единице разрешается наличие продукции, не отвечающей требованиям для данного сорта, в пределах, установленных в отношении качества и размеров допусков.

А. Допуски по качеству

Высший сорт: допускается наличие 5 % (по счету или массе) слив, не удовлетворяющих требованиям высшего сорта, но удовлетворяющих требованиям первого сорта или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для первого сорта.

Первый сорт: допускается наличие 10 % (по счету или массе) слив, не удовлетворяющих требованиям первого сорта, но удовлетворяющих требованиям второго сорта или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для второго сорта.

Второй сорт: допускается наличие 10 % (по счету или массе) слив, не удовлетворяющих ни требованиям второго сорта, ни минимальным требованиям, при этом не допускается наличие плодов с явными признаками гниения, сильно помятых или имеющих незарубцевавшиеся трещины.

Б. Допуски по размерам

Для всех сортов допускается наличие 10 % (по счету или массе) слив, не соответствующих размерам, указанным на упаковочной единице, но относящихся к следующей низшей или высшей категории по размеру.

V. Положения, касающиеся товарного вида продукции

А. Однородность

Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять только из слив одного и того же происхождения, помологического сорта, качества и размеров, кроме того, окраска плодов высшего сорта должна быть в основном одинаковой.

Видимая часть плодов упаковочной единицы должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы.

Б. Укладка

Плоды можно укладывать следующими способами:
в небольших упаковочных единицах для непосредственной продажи потребителю;
в один или несколько слоев, разделенных между собой;
навалом в упаковочных единицах, за исключением высшего сорта.

В. Упаковка

Сливы должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их соответствующая сохранность.

Материалы, и особенно бумага, используемая внутри упаковочных единиц, должны быть новыми, чистыми и такого качества, чтобы не допускать внешнего или внутреннего повреждения плодов. Использование материалов, и в частности бумаги или этикеток с торговыми спецификациями, разрешается при условии, если для нанесения текста или наклеивания этикеток использовались нетоксичные чернила или клей.

В упаковочных единицах не должно содержаться никаких посторонних веществ.

VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковочной единице четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, сгруппированные на одной стороне и видимые снаружи.

А. Опознавательные обозначения:

Наименование упаковщика и/или грузоотправителя и адрес или официально установленное или принятое кодовое обозначение.

Б. Вид продукта:

«Сливы», когда содержимое упаковки не видно снаружи;
наименование помологического сорта для высшего и первого сортов.

В. Происхождение продукта:

страна и (не обязательно) район производства или национальное, региональное или местное название.

Г. Торговые характеристики:

сорт;
размер по минимальному диаметру.

Д. Официальная отметка о контроле (не обязательно).

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. **(Введено дополнительно, Изм. № 6).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 9 июня 1976 г. № 1399

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 10131—93	4.2	ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	3.13
ГОСТ 20463—75	4.2		
ГОСТ 26927—86	3.13		

5. Снято ограничение срока действия Постановлением Госстандарта от 30.03.92 № 340

6. ИЗДАНИЕ (ноябрь 2009 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, 6, утвержденными в феврале 1981 г., ноябре 1983 г., феврале 1987 г., мае 1988 г., августе 1990 г., мае 1995 г. (ИУС 5—81, 1—84, 5—87, 8—88, 11—90, 7—95)

gost.e-ecolog.ru